



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Тиквички
200 g	Рикота
2 шепи	Сирене пекорино
4 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Мед
500 g	Домати
1 връзка	Пресен босилек
2 с.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Ролца от тиквички с рикота и домати на фурна

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте тиквичките и ги нарежете на филийки по дължина – около 4 мм тънки. Най-добре използвайте белачка.
- 2 Сотирайте ги на тиган с малко зехтин за кратко, докато омекнат или ги бланширайте в подсолена вода. Оставете да изстинат.
- 3 Нарежете пресния босилек внимателно и го смесете с рикота и настъргано сирене пекорино. Овкусете с микса Домати и билки на Kotányi. Добавете сол и пипер на вкус.
- 4 Включете фурната да се загрява на 180°C предварително. През това време пригответе ролцата от тиквички. Намажете по малко от сместта с рикота върху всяко от резенчетата тиквички и навийте на ролце.
- 5 Нарежете домати на кубчета и сложете на дъното на тава. Овкусете със сол и пипер и добавете щипка захар. Поставете ролцата от тиквички върху домати и опечете за 25 минути.
- 6 Насладете им се топли, с настъргано сирене пекорино отгоре!

